



식품등의 표시기준 일부개정고시

식품의약품안전처 자료제공

식품의약품안전처는 식품표시에 대한 국민의 요구에 부합할 수 있도록 원재료명을 제품명으로 사용한 경우 활자크기 확대, 식품 알레르기 표시대상 확대 및 표시방법 개선을 통하여 소비자에게 정확한 식품 표시 정보를 전달하고, 식품 산업계 발전을 도모하기 위해 식품등의 표시기준을 일부개정, 고시했다.

본 고에서는 주요 내용과 함께新旧조문을 비교해 살펴본다.

- 편집자 주 -

주요 내용

가. 원재료명을 제품명에 사용한 경우 원재료명 및 그 함량 활자크기 확대 [안 제9조『별지1』1. 가. 1) 다 (1)]

- 1) 제품명 또는 제품명의 일부로 사용한 원재료명 및 그 함량의 정보제공 강화 필요
- 2) 원재료명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용된 경우 주표시면에 해당 원재료명 및 그 함량의 활자크기 확대
- 3) 소비자 정보제공 강화 및 알권리 확보

나. 알레르기 표시대상 확대 및 표시방법 개선 [안 제9조『별지1』1. 가. 7) 라)]

- 1) 현재 알레르기 표시대상으로는 국민의 식품 알레르기 예방에 한계 있고, 소비자에게 알레르기 정보를 쉽게 전달하기 위해 개선 필요
- 2) 알레르기 표시대상 확대 및 표시방법 개선
- 3) 식품 알레르기 예방 및 소비자 정보제공 강화

식품등의 표시기준 일부개정고시

식품등의 표시기준 일부를 다음과 같이 개정한다.



별지 1 제1호가목1)다)(1) 중 “12 포인트”를 “14 포인트”로 한다.

별지 1 제1호가목7)라)를 다음과 같이 한다.

라) 다)의 규정에 불구하고 한국인에게 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 알레르기 유발 물질은 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 하며, 표시대상과 표시방법은 다음과 같다.

(1) 표시대상

(가) 난류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)를 함유한 원재료

(나) (가)의 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분

(다) (가) 및 (나)를 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원료로 사용한 경우

(2) 표시방법

(가) 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 한다.

계란, 우유, 새우, 이산화황, 조개류(조개류(굴), 조개류(바지락)) 함유

부 칙

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(경과조치) 이 고시 시행 당시 제조·가공 또는 수입하였던 식품(수입하기 위해 선적한 식품을 포함한다)과 이와 동일한 식품은 제조 또는 수입일을 기준으로 2016년 12월 31일까지 종전 기준에 따라 표시할 수 있다. 이 경우 해당 식품의 유통기한까지 판매하거나 판매의 목적으로 진열 또는 운반하거나 영업상 사용할 수 있다. ☐

신·구조문 대비

현 행	개 정 안
『별지1』 식품등의 세부표시기준(제9조관련) 1. 식품등의 일반 기준 가. 식품(수입식품을 포함한다) 1) 제품명 가)~다) (생 략) (1) 식품의 제조·가공시에 사용한 원재료명이나 성분	『별지1』 식품등의 세부표시기준(제9조관련) 1. 식품등의 일반 기준 가. 식품(수입식품을 포함한다) 1) 제품명 가)~다) (현행과 같음) (1) _____

현행	개정안
<p>명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우와 2가지 이상의 원재료 명칭을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명 또는 성분명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다. 다만, 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다.</p> <p>2) ~ 6) (생략) 7) 원재료명 및 함량 가)~다) (생략)</p> <p>라) 다)의 규정에 불구하고 한국인에게 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 난류(가금류에 한한다.), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류를 함유하거나 이들 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분과 이들 식품 및 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원료로 사용하였을 경우에는 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 한다. 다만, 아황산류의 경우 이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한한다. (예) 계란을 함유한 과자 : 계란, 계란을 원료로 하여 추출한 난황을 원료로 하여 제조한 과자 : 난황(계란), 계란이나 난황을 원료로 하여 제조한 과자를 원료로 제조한 가공식품 : 계란·난황(계란), 식품첨가물 : 카제이나트륨(우유), 레시틴(대두) 등)</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____ 14포인트 _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>2) ~ 6) (현행과 같음) 7) 원재료명 및 함량 가)~다) (현행과 같음)</p> <p>라) 다)의 규정에 불구하고 한국인에게 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 알레르기 유발물질은 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 하며, 표시대상과 표시방법은 다음과 같다.</p> <p>(1) 표시대상</p> <p>(가) 난류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류 (이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)를 함유한 원재료를 사용한 경우</p> <p>(나) (가)의 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분</p> <p>(다) (가) 및 (나)를 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원료로 사용한 경우</p> <p>(2) 표시방법</p> <p>(가) 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 한다.</p> <p>(예시)</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>계란, 우유, 새우, 이산화황, 조개류 (조개류(굴), 조개류(바지락)) 함유</p> </div>